

GUTVONBEIDEN HELLSEHER

SKU: 12453



| | |
|------------------------------|---|
| Titel | gutvonbeiden Cuvée Hellseher weiß |
| Region | PfalzPfalz QbA |
| Rebsorte | 40% Weißburgunder, 20% Kerner, 20% Silvaner, 20% Sauvignon blanc. |
| Boden | Ton-Kalk-Lehmboden |
| Weinbereitung | traditionell |
| Beschreibung | Die Cuvée gefällt mit einem fruchtigen Bouquet von grünem Apfel, Orangenschalen und Pfirsich. Die leichte Fruchtsüße am Gaumen und die erfrischende gärungseigene Kohlensäure bereiten ein Trinkvergnügen auf höchster Ebene. |
| Trinkreife | Jetzt |
| Säure | 6, 70 g/l |
| Gesamtalkohol | 11, 87 %Vol |
| Zucker | 14, 20 g/l |
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Empfehlung | Zu hellen Fleischgerichten, würziger Pasta und Rucolasalat. |
| Trinktemperatur | 8 °C bis 10 °C |



Langtext

Klein, aber fein – Gut von Beiden Viel kleiner geht es wirklich nicht. Mit dem Jahrgang 2013 wurde in Kleinfischlingen mit 8.000 Flaschen begonnen. 2014 waren es immerhin schon 20.000. Wenn die beiden, Philipp Müller und Jochen Laqué, so weitermachen, wird ihr Weingut senkrecht starten – dafür muss man kein Hellseher sein. Womit wir beim Thema wären. Ihre Cuvée "Hellseher" präsentiert sich mit klarer, frischer Frucht und einem animierenden Spiel von Süße und Säure. Grüner Apfel, Blutorange und Pfirsich verwöhnen den Gaumen – Trinkvergnügen auf höchster Ebene!